

R.I.P ale v2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **65**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.6 kg (23.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	10 min	10.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	30 min	10.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	3 dni	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	izabela	20 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	6.9 %
Na zimno	izabela	20 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile